

Акт проверки

бракеражной комиссии от 5 сентября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Нурадилова А.Р. – директор

Мусхабова Р.М.- заместитель директора по воспитательной работе;

Эсханова З.И.- социальный педагог

Аблиева Л.А.- родитель обучающегося 1 а кл



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Акт проверки

бракеражной комиссии от 10 сентября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Нурадилова А.Р. — директор

Мусхабова Р.М.- заместитель директора по воспитательной работе;

Эсханова З.И.- социальный педагог

Темаева Л.- родитель обучающегося 3 а кл



Акт проверки

бракеражной комиссии от 17 сентября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Нурадилова А.Р. – директор

Мусхабова Р.М.- заместитель директора по воспитательной работе;

Эсханова З.И.- социальный педагог

Джумаханова Я.Ю.- родитель обучающегося 2 а кл



A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'R.M.', written over a horizontal line.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Z.I.', written over a horizontal line.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Y.Y.', written over a horizontal line.

Акт проверки

бракеражной комиссии от 29 сентября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Нурадилова А.Р. – директор

Мусхабова Р.М.- заместитель директора по воспитательной работе;

Эсханова З.И.- социальный педагог

Гудаева И.- родитель обучающегося 4 а кл



[Handwritten signature of Nuradiyeva A.R.]

[Handwritten signature of Muskhabova R.M.]

[Handwritten signature of Eschanova Z.I.]

[Handwritten signature of Gudaeva I.]

Акт проверки

бракеражной комиссии от 04 октября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Нурадилова А.Р.. – директор

Мусхабова Р.М.- заместитель директора по воспитательной работе;

Эсханова З.И.- социальный педагог

Аблиева Л.А.- родитель обучающегося 1 а кл



[Handwritten signature of Nuradiyeva A.R.]

[Handwritten signature of Muskhobova R.M.]

[Handwritten signature of Eschanova Z.I.]

[Handwritten signature of Ablieva L.A.]

Акт проверки

бракеражной комиссии от 11 октября 2022 года


Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Нурадилова А.Р. – директор 

Мусхабова Р.М.- заместитель директора по воспитательной работе; 

Эсханова З.И.- социальный педагог 

Гудаева И.- родитель обучающегося 4 а кл 

Акт проверки

бракеражной комиссии от 18 октября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Нурадилова А.Р.. – директор

Мусхабова Р.М.- заместитель директора по воспитательной работе;

Эсханова З.И.- социальный педагог

Джумаханова Я.Ю.- родитель обучающегося 2 а кл



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Акт проверки

бракеражной комиссии от 24 октября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно. Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Нурадилова А.Р. – директор

Мусхабова Р.М.- заместитель директора по воспитательной работе;

Эсханова З.И.- социальный педагог

Темаева Л.- родитель обучающегося 3 а кл



Акт проверки

бракеражной комиссии от 28 октября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Нурадилова А.Р.. – директор

Мусхабова Р.М.- заместитель директора по воспитательной работе;

Эсханова З.И.- социальный педагог

Гудаева И родитель обучающегося 4 в кл

